

Preisliste

BUFFETS (ab 20 Personen)

- Webers Spezialitätenbuffet	26,95 Euro pro Person
- Bäuerliches Buffet	18,90 Euro pro Person
- Tipp vom Küchen-Chef	19,30 Euro pro Person
- Grillbuffet „ohne Grillmeister“	19,90 Euro pro Person
- Grillbuffet „ohne Grillmeister“, ohne Chili con Carne	17,40 Euro pro Person
- Bergisches Buffet	13,90 Euro pro Person

INDIVIDUELLES (Preise pro Portion)

FLEISCHGERICHTE

- Schindelbraten (zarter Schweinerücken mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt)	4,50 Euro
- Spießbraten vom Nacken (mit Füllung nach Wunsch)	3,50 Euro
- Putenbraten (aus der Brust geschnitten mit Frischkäse-Füllung)	4,50 Euro
- Roastbeef in Senfkruste	8,90 Euro
- Fleischkäse	3,00 Euro
- Gepökelter Krustenbraten	2,75 Euro
- Putengeschnetzeltes „Hawaii“	4,00 Euro
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	5,00 Euro
- Schweinefiletmedaillons in pikanter Rahmsauce	5,20 Euro
- „Wiener Tafelspitz“ in Meerrettichsauce	7,90 Euro
- Züricher Geschnetzeltes	6,00 Euro

WARME BEILAGEN (250g pro Person)

- Kartoffelgratin	2,30 Euro
- Butterspätzle	1,95 Euro
- Speckkartoffeln	2,30 Euro
- Kartoffel- Wirsinggratin	2,40 Euro
- Salzkartoffeln	2,30 Euro
- Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	2,30 Euro
- Gemüsegratin	2,40 Euro
- Reis	2,00 Euro
- Sauerkraut	2,50 Euro

VORSPEISEN Preise auf Anfrage

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken	- Bergische Kottenbuttern
- Tomato-Mozzarellaplatte	- Frischkäsekäfer
- Grissini im Serranomantel	- Garnelenhappen auf Lachscreme
- Tomato-Mozzarellaspieße	- Olivenspieße mit Serrano Schinken

SALATE Preise auf Anfrage

- Kartoffelsalat, klassisch	- Kartoffelsalat mit Ei und Schnittlauch
- Kartoffelsalat mit Bacon	- Nudelsalat
- Griechischer Bauernsalat	- Geflügelsalat
- Eiersalat	- Flämischer Zwiebelsalat
- Heringssalat	- Gemischter grüner Salat mit Dressing

FINGER FOOD (Preise pro Stück)

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken	1,50 Euro
- Bergische Minikottenbuttern	1,40 Euro
- Frischkäsekäfer	1,85 Euro
- Grissini im Serranomantel	1,20 Euro
- Olivenspieß mit Serrano	1,20 Euro
- Garnelen im Speckmantel	2,00 Euro
- Datteln im Speckmantel	1,20 Euro
- Gefüllte Riesenchampignons	1,80 Euro
- Kräuterpfannkuchen mit Schinkenfüllung	1,20 Euro
- Kräuterpfannkuchen mit Frischkäse-Raukefüllung	1,10 Euro
- Frittierte Gambas	1,90 Euro
- Gefüllte Crêpes mit Lachs	1,90 Euro
- Gefüllte Crêpes mit hausgemachtem Schinken	1,70 Euro
- Pumpnickeltörtchen mit Lebercreme	1,90 Euro
- Pumpnickeltörtchen mit Frischkäse	1,80 Euro
- Spicy Chicken	1,50 Euro
- Scampi-Mangospieß	3,50 Euro
- Melonenspießchen	1,50 Euro
- Tomato-Mozzarellaspieß	1,50 Euro

SNACKS (Preise pro Stück)

HALBE BRÖTCHEN BELEGT MIT:

- Wurstaufschnitt, Käse oder Mett	1,40 €/Stk.
- Bratenaufschnitt, gekochtem oder rohem Schinken	1,40 €/Stk.
- Roastbeef	2,00 €/Stk.
- Fisch (hausgebeizter Lachs oder Forelle)	2,20 €/Stk.

BAGUETTESCHNITTCHEN BELEGT MIT:

- Wurstaufschnitt, Käse oder Mett	1,40 €/Stk.
- Bratenaufschnitt, gekochtem oder rohem Schinken	1,40 €/Stk.
- Roastbeef	2,00 €/Stk.
- Fisch (hausgebeizter Lachs oder Forelle)	2,20 €/Stk.

CANAPES MIT:

- Hausgemachten Wurstspezialitäten	2,50 €/Stk.
- Verschiedenen gekochten oder rohen Schinken	2,50 €/Stk.
- Internationalen Käsevariationen	2,50 €/Stk.
- Feinem Bratenaufschnitt	2,50 €/Stk.
- Rosa gebratenem Roastbeef	3,20 €/Stk.
- Lachs oder Forelle	3,50 €/Stk.

SUPPEN + EINTÖPFE (Preise pro Portion)

Preise bei Mindestabnahme von 10 Portionen

SUPPE (pro Portion berechnen wir 500ml)

- Gulaschsuppe	4,00 Euro
- Erbsensuppe	3,50 Euro
- Linsensuppe	3,50 Euro
- Hühnersuppe mit Nudeln	3,50 Euro
- Klare Rindfleischbrühe mit Markbällchen	3,50 Euro
- Graupensuppe	3,50 Euro
- Kartoffelsüppchen	3,50 Euro
- Lauchcremesuppe mit Käse	3,75 Euro
- Saisonsuppen: Kürbissuppe, Spargelcreme...	auf Anfrage!

EINTÖPFE (pro Portion berechnen wir 600g)

- Grünkohl	- Möhreintopf
- Wirsinggemüse	- Original Bergischer Rübstieler
- Spitzkohl	- Dicke Bohnen
- Rosenkohltopf	- Prinzessbohneintopf



Metzgerei Nolzen
Kreuzbergstraße 40
42899 Remscheid-Lüttringhausen
Telefon: 0 21 91 / 5 05 62
E-Mail: info@metzgerei-nolzen.de